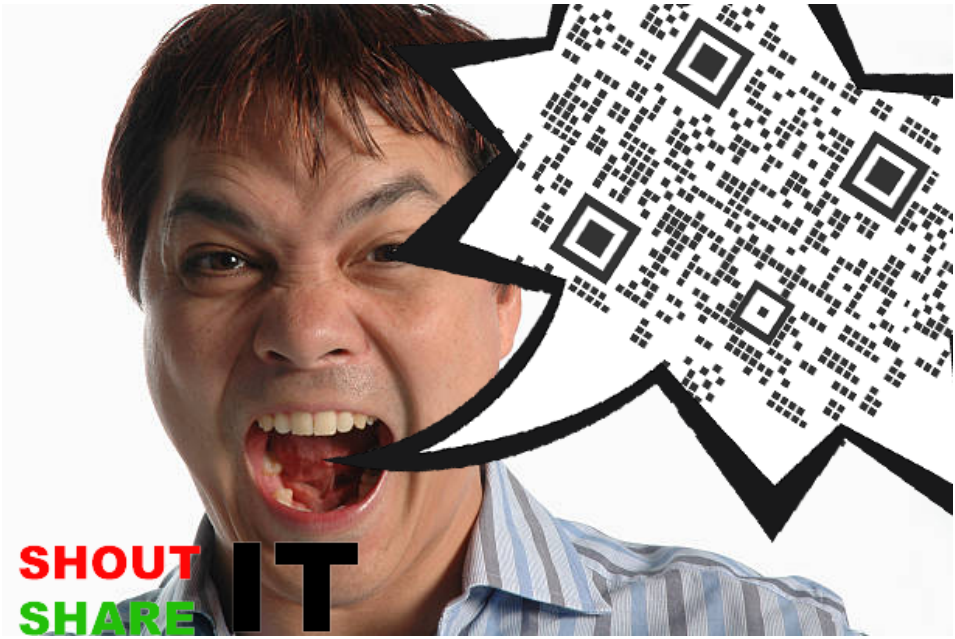
№ 1

Домашние заготовки

ПОД ВОДОЧКУ

Лучшие рецепты консервирования


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Острые домашние заготовки — отличная закуска!

- Под водочку!
  - Черемша
  - Помидоры в желатине
  - «Тещины язычки»
  - Терн маринованный
  - Салат из сладкого печеного перца с помидорами
  - Огурцы дачные в маринаде
  - «Зеленая находка»
  - Кетчуп «Оригинальный»
  - Кетчуп «Ароматный»
  - Фасоль с кабачком
  - Фасоль «Майкопчанка»
  - Закуска «Катюшкина»
  - Фасоль «Сандра»
  - Кабачки под водочку
  - Салат «Свекровкин»
  - Консервирование помидоров с виноградом
  - «Смеющиеся» помидоры
  - Огурчики с луком
  - Огурцы с красной смородиной
  - Огурцы с морковью
  - Маринованные помидоры под водку
  - Тёщины язычки из переросших огурцов
  - Икра из свеклы
  - Маринованная капуста острая
  - Соленый болгарский перец
  - Болгарские огурчики
  - Морковная икра
  - Баклажаны в острой приправе
  - Икра из физалиса
  - Квашенный чеснок
  - Свекла молодая квашеная
  - Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами
  - Пестрое квашение
  - Перец квашеный
  - Овощи квашеные
  - Морковь квашеная
  - Огурцы, консервированные без стерилизации
  - Лук квашеный

- Капуста-скороспелка
- Капуста со сливами в свекольном соке
- Капуста с яблоками, сливами и виноградом
- Капуста с хреном и свеклой
- Капуста с перцем и медом
- Салат «Волжский»
- Засолка сельдерея, моркови и корней петрушки
- Лимоны соленые
- Кабачки и патиссоны соленые
- Приправа из чеснока
- Икра свекольная с хреном
- Огурчики «Ворзельские»
- Кабачки в яблочно-масляной заливке
- Сладкий перец, зажаренный с хреном
- Заправка из слив с чесноком
- Заготовка из сливы, помидоров и физалиса
- Приправа из баклажанов
- Зимняя окрошка
- Капустный салат с томатами
- Квашение капусты
- Кабачки с яблочками
- Редька с луком в маринаде
- Салат из зеленых помидоров с луком и перцем
- Солянка «Капустная»
- Соленые вешенки
- Помидоры соленые в пакетах
- Грибная икра
- Ассорти с баклажанами
- Моченые яблоки
- Салат «Репка»
- Салат
- Арбузы «Чудо»
- Помидоры маринованные
- Щавель для зеленого борща
- Закатка грибов
- Маринование грибов
- Соление грибов по-уральски
- Советы по засолке грибов
- Грибы жареные в уксусе
- Солёные грибы
- Маринованные вешенки
- Маринованные грибы
- Рыжики солёные
- Салат «Просто чудо»

- ○ Салат из редиса
- ○ Цветная капуста
- ○ Салат из моркови
- ○ Салат из редиса
- ○ Фасоль с зеленью

Под водочку!

Черемша

В народной медицине черемша используется как противоцинготное и возбуждающее аппетит средство. Настой из листьев черемши рекомендуют при простуде, спиртовую настойку — для растирания при ревматизме. Черемша усиливает перистальтику кишечника, обладает тонизирующим действием.

Черемша используется как ранняя весенняя витаминная зелень, заменитель лука и пряная приправа к мясным блюдам. Из черемши варят супы, готовят салаты, начинку для пирогов.

Квашеная черемша

Черемша, уксус, соль, растительное масло.

Молодые побеги связывают пучками и отваривают, несколько раз меняя воду, до удаления чесночного запаха. Заливают смесью 9 %-го уксуса и растительного масла (1:3), добавляют соль по вкусу и хранят в сухом темном месте. Используют как приправу ко вторым блюдам, заправку для супов, окрошки.

Соленая черемша

Черемша, соль.

Молодые побеги связывают в пучки и укладывают в бочку, куда также кладут листья хрена, черной смородины, дуба, мяты, перец душистый. Все заливают холодной водой, добавляют соль по вкусу (примерно 1,5 ст. л. на 1 л воды) и кладут под гнет на 1 месяц. Используют как самостоятельное блюдо, как гарнир ко вторым блюдам, заправку в супы, окрошки, пельмени, фарш.

Вера Негода, г. Коростышев, Киевская обл.

Маринованная черемша

60 стеблей черемши, 1,5 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 150 мл уксуса.

Стебли черемши обрезать с обоих концов, вымыть, дать стечь воде и замочить на 2 ч в свежей холодной воде для удаления горечи. Довести до кипения I л воды с солью, сахаром и уксусом и охладить до комнатной температуры. Связать стебли в пучки по 10 или 20 шт., поставить вертикально в высокую банку и залить

теплым маринадом. Стебли должны быть полностью покрыты водой. Черемшу мариновать 5–7 дней в холодильнике. Через 5 дней можно пробовать. Либо же закатать в банки.

Помидоры в желатине (на 1 литровую банку)

Рассол: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 5 лавровых листочков, горсть черного перца горошком.

1 ч. л. желатина развести в 0,5 ст. воды и оставить на 20–30 мин. Рассол довести до кипения и влить туда разведенный желатин. Довести еще раз до кипения. Остудить.

На дно банки положить чеснок (по вкусу) и уложить помидоры, нарезанные дольками (лучше длинные, крепенькие, красные). Все это залить холодным рассолом, добавить 1 ст. л. 9 %-го уксуса и стерилизовать 15 мин. Закатать.

Помидоры получаются, как свежие, с приятным сладко-маринадным вкусом.

Ольга Остроуменко, г. Каменка

«Тещины язычки»

Как всем известно, язычок тещи — это нечто острое!

Представляю вам остренькую закуску (особенно хороша под водочку) — «тещины язычки».

Проста в изготовлении, но долго не стоит… съедают быстро!

3 кг кабачков (очищенных от шкуры и семечек), 3 кг помидоров, 5 шт. сладкого болгарского перца, 4 головки чеснока, 250 мл растительного масла (лучше всего нерафинированного), 100 мл уксуса, 1 стручок горького перца, 2 ст. л. соли, 5–6 ст. л. сахара.

Нарезать кабачки в виде «язычков» — гонких длинных пластинок шириной 1–1,5 см.

После этого пропустите через мясорубку помидоры, перец сладкий и перец горький. Положите все это в эмалированный таз, залейте растительным маслом, добавьте соль и сахар. Перемешайте и поставьте на огонь.

Доведите до кипения, не забывайте перемешивать для равномерного прогревания. После закипания поварите 30 мин, не снимая с огня, добавьте толченый чеснок и уксус. Поварите еще 5 мин и снимайте.

Разложите по банкам, затем простерилизуйте от 5 до 10 мин (в зависимости от размера банок). Закатайте и уберите в прохладное место.

Общий объем получившейся по данному рецепту закуски — около 6 л.

Затем зимой, или осенью, или весной улучите момент, когда ваша теща будет особенно остра на язычок, и предложите эту закуску ей. Не сомневаюсь, что она будет есть «тещины язычки» и посмеиваться сама над собой!

Анна Карпова, г. Очаков

Терн маринованный

На дно чистых банок вместимостью 0,5 л уложить по 3–4 горошины душистого перца, щепотку корицы, 2–3 шт. гвоздики, а затем в банки поместить отсортированные и промытые в холодной воде плоды терна. Одновременно приготовить маринадную заливку.

Для 10.банок емкостью 0,5 л в эмалированную кастрюлю налить 1,2 л воды и добавить 820 г сахара. Смесь кипятить до полного растворения сахара и в горячем состоянии отфильтровать через 3–4 слоя марли.

Профильтрованный сироп вновь довести до кипения и осторожно влить в него 17,5 мл уксусной кислоты 80 %-й концентрации. Горячим маринадом (температура 80–85 °С) залить уложенный в банки терн. Наполненные банки накрыть прокипяченными лакированными крышками и установить в кастрюлю с горячей водой, нагретой до 60–70 °С, для пастеризации.

Время пастеризации при 85 ºС для банок емкостью 0,5 л — 15 мин, 1 л — 20 мин. Во время обработки кастрюлю накрыть крышкой, уровень воды в ней должен быть на 3 см ниже верха горлышка банок. После пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Терн очень полезен, но есть его в свежем виде не очень приятно, т. к. он обладает сильным вяжущим эффектом. За счет специй и маринада вкусовые качества сильно улучшаются, а вяжущий эффект пропадает.

Изысканный пряный вкус терна оценит даже самый привередливый гурман.

Инга Короленко, г. Коростышев, Киевская обл.

Салат из сладкого печеного перца с помидорами

Зрелый, качественный, с плотной мякотью, любого сорта сладкий перец красного, желтого или зеленого цвета отсортировать, вымыть, удалить плодоножки и семенники. Испечь на противне, смазанном растительным маслом, посолить, дать остыть, затем осторожно снять кожицу.

Помидоры свежие, упругие, мясистые, мелкие (круглые или сливовидной формы) отсортировать, вымыть, удалить плодоножки, на 1–2 мин погрузить в кипящую воду, охладить и снять кожицу.

Приготовить заливку из подсолнечного прокаленного охлажденного масла, уксуса и соли. На дно банки налить 50–60 мл заливки, затем послойно плотно уложить подготовленные перцы и помидоры, наполнить банки заливкой на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л — 35 мин, 1 л — 45 мин.

Перед употреблением перец выложить горкой в салатницу, на горку положить один целый помидор, а остальные уложить по краям салатницы. Побрызгав 1–2 ст. л. заливки и украсив зеленью, подать к столу.

На 1 банку вместимостью 0,5л: 250 г перца печеного очищенного, 200 г помидоров без кожуры, 1,5–2 ст. л. растительного масла, 1 ч.л. 80 %-й уксусной эсенции, 1 ч. л. (по вкусу) соли.

При таком способе консервирования овощи сохраняют все витамины и полезные вещества. Подобное сочетание печеного перца с хрустящими помидорами навевает воспоминания о лете и солнце!

Нина Гавриленко, г. Чернигов

Огурцы дачные в маринаде

3 кг огурцов, 1 кг лука, 100 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 1 ст. л. соли, 100 г зелени укропа.

Огурцы и лук нарезать кружочками. После нарезки огурцы и лук переложить в кастрюлю, потом добавить сахар, растительное масло, соль, сверху залить уксусом и перемешать. Потом варить около 15 мин, пока овощи не поменяют цвет. Разложить по банкам — и закатывайте на здоровье.

«Зеленая находка»

5 кг зеленых помидоров, по 1 кг лука, моркови, сладкого перца, 200 г сахара, по 1 ст. 9 %-го уксуса и растительного масла, соль — по вкусу.

Помидоры нарезать полукольцами, лук и перец нашинковать соломкой, морковь натереть на терке. Все сложить, добавить остальные ингредиенты, настоять 3–4 ч, прокипятить 15 мин, разложить в стерилизованные банки, закатать.

Кетчуп «Оригинальный»

Кетчуп — продукт универсальный: и в макароны, и к мясу, и с картошечкой можно подавать. Думаете, все? А вот и нет — такой кетчуп вы с удовольствием будете есть просто с хлебом!

5 кг слив без косточек, 2 кг помидоров, 10 стручков сладкого перца, 1,5 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 200 г чеснока, 1 стручок горького перца, 1 ст. л. 9 %-го уксуса.

Сливы, помидоры, сладкий перец мелко нарезать, поварить 35–40 мин. Добавить чеснок, горький перец, соль, сахар, уксус и варить еще 5 мин. Массу протереть через сито и варить 5 мин. Кетчуп разлить в стерилизованные банки, закатать.

Кетчуп «Ароматный»

5 кг помидоров, по 1 ст. измельченного лука, сахара и 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли, по 1 ч. л. черного перца, гвоздики, горчичного семени, кусочек корицы, 0,5 ч. л. семян сельдерея.

Нарезанные дольками помидоры вместе с измельченным луком потомить в кастрюльке под крышкой. Затем протереть через сито. Полученный сок уварить наполовину. Пряности положить в марлевый мешочек и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить еще 5–7 мин. Пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить в бутылки и укупорить.

Анна Карпова, г. Очаков

Фасоль с кабачком

500 г фасоли, 500 г кабачков, 2 средних головки лука, 2 болгарских перца, 200 г помидоров, 4–5 зубков чеснока, немного душистого перца, горький — по желанию.

У фасоли обрезать кончики и порезать на две-три части. Отварить в соленой воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь, выложить на сковороду. Кабачок нарезать, не снимая кожуру, очень мелко, посолить и отдельно пожарить до полуготовности. Выложить сверху на фасоль. Отдельно пожарить лук, перец, мелко нарезанные помидоры (с помидор снять кожицу и нарезать тонкими ломтиками), посолить, поперчить и ровным слоем разложить на кабачок с фасолью. Поставить в горячую духовку и запекать 10–15 мин.

При подаче на стол заправить зеленью петрушки, укропа, смешанной с измельченным чесноком.

Если у вас нет кабачка, можно сделать одну фасоль, но взять уже 1 кг фасоли.

Это блюдо готовится на подсолнечном масле. Если кто хочет поострее, то порцию помидоров можно увеличить до 300–350 г.

Фасоль (желтую, широкую, туршевую) варить 3–5 мин, а спаржевую (зеленые, крепкие стрючки) кипятить от 8 до 10 мин. Это блюдо употребляется как самостоятельное, а можно использовать на гарнир к мясу, птице как в горячем виде, так и в холодном.

Хранить в холодильнике не больше двух суток.

Выход готовой продукции — 4–5 порций. По желанию можно делать половину нормы.

Фасоль «Майкопчанка» (молодые стручки-лопатки)

3 кг фасоли, 1,4 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 300 мл растительного масла, 200 г чеснока, 100 г сахара, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. уксуса 9 % — го, 2–3 пучка петрушки, горький перец — по желанию.

Фасоль помыть, зачистить концы и разрезать пополам, если длинная — на три части. Помидоры с чесноком пропустить через мясорубку. Перец и зелень мелко нарезать.

В емкость вылить помидоры с чесноком, масло, уксус, всыпать соль, сахар, опустить перец, зелень. Размешать, дать вскипеть. Опустить подготовленную фасоль. Хорошо вымешать, довести до кипения. Кипятить туршевую фасоль 50 мин, спаржевую — 1 ч, помешивая на среднем огне. Стараться держать емкость с фасолью закрытой.

Расфасовать, накрывая крышками, укупорить, перевернуть, укрыть на полчаса. Затем остудить и убрать на хранение.

Готовой продукции выходит примерно 10 баночек по 0,5 л.

Закуска «Катюшкина»

2 кг картофеля, 1,5 кг туршевой фасоли, 1,3 кг помидоров, 0,5 кг лука, 0,5 кг перца болгарского, 0,5 л масла растительного, 40 г соли, 50 г сахара, 40 мл 9 %-го уксуса, 2–3 пучка петрушки. Пряности и горький перец — по желанию.

Картофель нарезать очень мелкими кубиками, фасоль нарезать квадратиками, помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать не крупнее фасоли, лук мелко нашинковать.

В емкость вылить масло, прогреть, опустить лук, пассеровать 10 мин, после вылить помидоры, уксус, всыпать соль, сахар, петрушку, перец, размешать, дать вскипеть и опустить фасоль с картофелем. Хорошо размешать и кипятить на малом огне с рассекателем 1 ч, помешивая. Перед фасовкой усилить огонь на 2–3 мин.

Расфасовать, закатать, перевернуть, утеплить на 30 мин, остудить и поставить на хранение.

Употребляется в холодном виде как закуска. Но можно подогреть, можно использовать как заправку для супа.

Выход готовой продукции — примерно 9—10 баночек по 0,5 л.

Фасоль «Сандра»

0,5 л 6 %-го уксуса, 1,5 л воды, 150 г чеснока, 150 г соли, 200 г сахара, 250 мл подсолнечного масла, 0,5 кг болгарского перца, (горький — по желанию), 3 4 пучка петрушки, 4 кг фасоли (спаржевой или туршевой).

В большую эмалированную кастрюлю опустить чеснок тертый или молотый, нарезанный перец, мелко нарезанную зелень, размешать, довести до кипения. Опустить подготовленную фасоль, предварительно помытую, обрезать кончики, освободить от прожилок, если длинная — перерезать поперек. Слегка помешивая, довести до кипения.

Кипятить туршевую фасоль 25 мин, спаржевую — 35 мин. За время кипения 3–4 раза легко помешать. Со временем фасоль опустится на дно и покроется маринадом. Через 25–35 мин уменьшить огонь и быстро расфасовать овощи в подготовленные чистые банки и накрыть крышками. Когда все банки наполнятся, закатать, перевернуть крышками вниз и на полчаса укутать махровым полотенцем, после чего остудить и вынести в прохладное помещение.

Анна Карпова, г. Очаков

Кабачки под водочку

6 кг кабачков (почистить, нарезать кубиками), 0,5 л уксуса, 0,5 л растительного масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ч. л. черного молотого перца, 100 г чеснока.

Закипятить и варить 20 мин на маленьком огне. Закатать.

Салат «Свекровкин»

1,5 кг помидоров, 1 кг лука, 1,5 кг болгарского перца, 1 кг огурцов.

Маринад: 1,5 л воды, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л уксусной эссенции, 1,5 ст. л. растительного масла.

Все овощи мелко нарезать, небольшие помидоры можно ломтиками. Приготовить маринад, смешав компоненты и прокипятив их в течение 5 мин. Затем залить нарезанные овощи маринадом, прокипятить ещё 5 мин, разложить по стерилизованным банкам и закатать на зиму.

Консервирование помидоров с виноградом

На 1 трехлитровую банку: по 1 сладкому и горькому перцу, 3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 5 листиков смородины, 4 вишневых листа, лист хрена, укроп, петрушка, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 гроздь винограда.

В стерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 мин. Слитую воду прокипятить и опять залить помидоры. Сразу закрыть герметично.

«Смеющиеся» помидоры

На 4 трехлитровые банки: 6л воды, 2 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. 9 %-го уксуса, перец горошком, гвоздика, помидоры, морковь, чеснок.

У вымытых помидоров сделать сбоку надрез, вложить в него кусочек морковки и чеснока. Положить в банку пряности, уложить помидоры, залить холодной кипяченой водой, затем воду слить в кастрюлю, прокипятить, залить кипятком помидоры, оставить на несколько минут и аккуратно слить. Добавить соль, сахар и уксус, прокипятить, разлить горячим по банкам, закатать.

Огурчики с луком

На банку емкостью 1 л: 1 маленькая луковица, 1 зубок чеснока, 5 горошин душистого перца,* 5 *горошин черного перца.

Рассол:0,5л воды, 4ст. л. 9 %-го уксуса, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

В банку положить лук, чеснок, перец, лавровый лист. Вскипятить воду, всыпать соль, сахар, влить уксус. Маленькие огурчики уложить в банку, залить кипящим рассолом, закатать.

Огурцы с красной смородиной

Листья хрена, красной смородины, эстрагона, гроздья красной смородины с ягодами, огурцы, 1 л воды, 50–60 г соли.

На дно банки уложить зелень, положить огурцы, между огурцами проложить кистья красной смородины. Залить рассолом, на 1 л воды — 50–60 г соли, закатать банки.

Вера Негода, г. Коростышев, Киевская обл.

Огурцы с морковью

Огурцы, морковь, лук, семена укропа.

Рассол: на 2 л воды — 3 ст. л. соли, 1,2 ст. сахара, 1,5 ст. 9 %-го уксуса.

Огурцы очистить от грубой кожуры и больших семян, нарезать вдоль ломтиками. Морковь нарезать кружочками. Лук нарезать полукольцами. Пропорции продуктов примерно такие: огурцы, морковь, лук — 2:1:1. Ломтики огурцов вертикально уложить в банки, прослоить морковью и луком. Залить рассолом, стерилизовать, закатать.

В этом рецепте можно использовать крупные переросшие огурцы.

Маринованные помидоры под водку

Маринад: на 1 л воды — 3ч. л. соли, 8 ч. л. сахара, 8 ч.л. 9 %-го уксуса.

Зелень петрушки, укроп, 3–4 зубка чеснока, 3 горошины душистого перца, 5 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики.

В стерильные 3-х литровые банки уложить зелень, чеснок, пояности, заполнить банку помидорами. Залить горячей водой, накрыть крышками, выдержать 7—10 мин. Воду слить в кастрюлю, подогреть, не доводя до кипения, залить снова. Также воду слить в кастрюлю, приготовить маринад, добавив соль, сахар, уксус, довести до кипения, разлить рассол по банкам, закатать, перевернуть банки, укутать до полного остывания.

Тёщины язычки из переросших огурцов

2 кг огурцов, 1 л воды, 100 г сахара, 15 г соли, 5 г лимонной кислоты, 5 шт. гвоздики, **5** ***горошин черного перца, 5 горошин душистого перца.***

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать вдоль на ломтики толщиной 2 см, сложить в кастрюлю. Приготовить рассол, добавив в воду все пряности и соль с сахаром, довести до кипения. Кипящим рассолом залить огурцы. Выдержать 10 мин, переложить огурцы в банки, залить этим же рассолом.

Инга Короленко, г. Коростышев, Киевская обл.

Икра из свеклы

0,5 кг свеклы,2луковицы, 3ет. л. растительного масла для жарки, 2 помидора, 3 зубка чеснока, 1 лимон, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу.

Свеклу хорошо вымыть, сварить, очистить от кожуры, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить на сковороде на растительном масле. Смешать со свеклой и еще раз пропустить через мясорубку. Помидоры порезать, поджарить на сковороде. Из лимона выжать сок. Чеснок почистить, растереть с солью, добавить сахарный песок. В кастрюле перемешать свекольную массу, помидоры и чеснок с солью и сахаром. Поставить на огонь, варить на медленном огне около 15 мин, все время помешивая. Икра должна слабо кипеть. Разложить по стерильным банкам, закатать, укутать.

Маринованная капуста острая

1 кг капусты, 1 кг сладкого перца, 100–200 г репчатого лука, 40–60 г соли.

Маринад: на 1 л воды — 0,5 л столового уксуса, 200–300 г сахара, 3–4 г семян тмина или укропа.

У перцев срезать плодоножку и удалить семена. Бланшировать 5 мин в кипящей воде и переложить в ледяную воду, остудить. Перцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. Капусту нашинковать соломкой. Лук измельчить. Уложить овощи в посуду, перемешать. Для маринада вскипятить воду, добавить соль, сахар, дать ему раствориться и влить уксус. Горячим маринадом заполнить стерилизованные банки, наполняя на четверть. Выложить в банки овошную смесь, чтобы заливка ее полностью покрывала. Стерилизовать литровые баночки 20 мин, пол-литровые — 15 мин.

Анна Карпова, г. Очаков

Соленый болгарский перец

Болгарский красный перец. Для отвара: на 4 л воды — 1 ст. л. соли и 0,5 ч. л. соды.

Для рассола на 1 л воды — 20 г соли, лавровый лист, гвоздика.

У перцев удалить плодоножку и семена, промыть. В кастрюлю налить воду, довести до кипения, добавить соль и соду. Опустить стручки перцев в кипящую воду на 3–5 мин, затем вынуть и промыть под проточной водой до полного охлаждения перцев. Уложить перец в банки, добавить лавровый лист, пару штучек гвоздики. Приготовить рассол. Вскипятить воду, растворить соль, остудить до комнатной температуры и залить перцы. Пастеризовать около 1 ч, закатать.

Для этого рецепта следует выбирать мясистые сорта перцев. Плоды должны быть свежие, без изъянов и повреждений.

Болгарские огурчики

На банку емкостью 1 л — 1 маленькая луковица, 1 зубчик чеснока, 5 горошин душистого перца, 2 горошины черного перца, 4 лавровых листика.

Рассол: 0,5 л воды, 3 ст. л. 9 % — го уксуса, 4 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли.

В банку положить пряности. Приготовить рассол. Вскипятить воду, всыпать соль, сахар, добавить уксус. Небольшие огурчики уложить в банку, залить кипящим рассолом, стерилизовать 8 мин. Закатать. Укутывать не надо.

Нина Гавриленко, г. Чернигов.

Морковная икра

4 кг моркови, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 500 мл растительного масла.

Морковь отварить и почистить. Перец очистить. Пропустить морковь, перец и помидоры через мясорубку. Добавить сахар и соль, поставить на огонь и тушить 40 мин на медленном огне. Лук измельчить и обжарить на растительном масле, выложить в икру, тушить еще 10–15 мин. Горячую икру разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Баклажаны в острой приправе

2 кг баклажанов, 3 стручка болгарского перца, 1 стручок горького красного перца, 100 мл столового уксуса, 100 мл растительного масла, 3~4 зубка чеснока, соль, растительное масло для жарки.

Баклажаны нарезать кольцами, посолить и оставить на 3–4 ч. Пропустить через мясорубку болгарский и острый перец, чеснок. Смешать массу с растительным маслом и уксусом. Кружочки баклажанов обжарить на раскаленном растительном масле с двух сторон до румяного цвета. Каждый ломтик баклажана обмакнуть в приправу и уложить в банку. Сверху залить оставшейся приправой.

Икра из физалиса

2 кг физалиса, по 1 кг лука и моркови, 2 ст. растительного масла, 3 ст. л. уксуса, чеснок, соль, зелень укропа и петрушки — по вкусу.

Морковь шинкуют, остальное мелко нарезают, складывают в кастрюлю, заливают маслом, тушат в духовке до готовности, раскладывают в банки, вливают уксус и закатывают.

Ольга Карпюк, г. Житомир

Квашенный чеснок

1 кг чеснока, 600 г воды, 30 г соли, 30 мл уксуса, соцветия укропа.

Головки молодого чеснока разделить на дольки, очистить от чешуи и, выдержав 3–4 ч в воде, ополоснуть под краном. Затем уложить дольки в банки и залить предварительно сваренным и процеженным холодным рассолом; чтобы чеснок получился ароматным, положить на него сверху по одному пучку укропа с соцветиями на каждую банку. Банки выдерживать 12–14 дней при комнатной температуре, затем убрать в холодное место.

Свекла молодая квашеная

5 кг черешков листьев молодой свеклы, 3–4 листа белокочанной капусты, 100 г соли.

Черешки молодой свеклы очистить, вымыть и мелко нарезать. На дно тары положить листья капусты, затем плотно уложить измельченные черешки и пересыпать солью.

Сверху положить деревянный кружок и гнет. Когда свекла даст сок, посуду сверху обвязать плотной тканью и вынести на холод. Использовать для приготовления холодных супов и рассольников.

Анна Карпова, г. Очаков

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

На пол-литровую банку: 225 г капусты, 150 г огурцов.

Для рассола: на 1 л воды -2 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, можно половину заливки заменить огуречным рассолом, тогда соли — / ст. л.

Капусту нашинковать, соленые огурцы хорошего качества (без отделяющихся семян) промыть, порезать на продольные пластины и нашинковать, как капусту. Затем овощи перемешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. Банки закрыть крышками и стерилизовать 5—10 мин. Герметически укупорить и хранить в холодном месте.

Пестрое квашение

4 кг перца, по 3 шт. корня петрушки и сельдерея, 1 кг фасоли, 3 кг зеленых помидоров, по 1 маленькому вилку белокочанной и цветной капусты, 2 кг мелкой тыквы, несколько головок чеснока, 20–30 огурцов, 10–15 морковок, 2–3 шт. мелких арбузов.

Перец, корни петрушки и сельдерея нарезать ломтиками, зеленые помидоры, капусту — кусочками, мелко нарезать тыкву, морковь, огурцы и арбузы. Чеснок разобрать на зубчики. Все продукты смешать, уложить в подготовленную посуду и залить горячим рассолом из 20 частей воды и 3 части соли.

Перец квашеный (старинный рецепт)

1 кг перца, 2 ст. л. соли, 0,5 л воды, 250 мл уксуса, 150 г меда, по нескольку горошин черного и душистого перца, 5–6 штук гвоздики.

Обрезать у перца плодоножки и уложить овощи в банки. Смешать все остальные компоненты, проварить и кипящим рассолом залить перец. Банки герметически укупорить и стерилизовать 8—10 мин.

Овощи квашеные

1 кг моркови, 1 кг лука, 7 кг сладкого перца, 1 кг сельдерея (коренья), 1 кг цветной капусты или столовой свеклы. 100–150 г соли, 150 г сахара, 5–8 г лимонной кислоты, 1–2 г семян укропа.

Морковь и коренья сельдерея вымыть, соскоблить кожицу, еще раз промыть и нарезать небольшими фигурными кусочками. Зеленый мясистый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать мелкими кусочками, опустить на 2–3 мин в кипящую воду и немедленно остудить холодной водой. Цветную капусту выдержать в подсоленной воде (1 ч. л. соли на 1 л воды) для удаления нежелательных вкраплений, вымыть, мелко нарезать, опустить на 2–3 мин в кипящую воду и охладить холодной водой. Лук очистить и нарезать кольцами. Подготовленные овощи сложить в тару, добавить соль, сахар, лимонную кислоту, тмин или укроп и тщательно перемешать. Заполнить этой смесью банки, накрыть тканью, положить деревянный кружок, гнет и поместить в теплое место. Через 10–15 дней, когда брожение закончится, вынести на холод.

Морковь квашеная

Количество продуктов произвольное.

Очистить и перемыть морковь (лучше мелкую), сложить ее в банки. Каждый ряд накрыть зеленью петрушки, сельдерея, лавровым листом. Залить на 10 мин кипятком, затем воду слить и залить морковь кипящим рассолом (2 части воды, 1 часть уксуса, на каждый литр жидкости — 5 г соли). Укупорить банки. Можно не стерилизовать.

Огурцы, консервированные без стерилизации

На трехлитровую банку: 1,4 кг огурцов, 50 г зелени укропа, 20 г листьев хрена, 30 г нарезаного сладкого зеленого перца, 6 г листьев мяты, 14 г чеснока, по 6–8 листьев вишни, винограда, черной смородины, кусочек горького стручкового перца, 2 лавровых листа.

Для рассола: 1 л воды, 50–60 г соли.

Свежие, только что собранные огурцы одинаковой удлиненной формы и небольшие по размеру промыть, замочить в холодной воде на 4–6 ч и еще раз промыть. На дно банки уложить 1/3 часть указанных в рецептуре специй, заполнить до половины огурцами, добавить еще 1/3 специй, снова уложить огурцы, а сверху — оставшуюся зелень и специи. Залить наполненные банки процеженным кипящим рассолом, накрыть прокипяченными крышками, герметически укупорить, охладить. Хранить в прохладном месте.

Иван Столяник, г. Полтава

Лук квашеный

1 кг лука, 1 л воды, 100 г соли.

Мелкие луковицы очистить, промыть в холодной воде, уложить в эмалированную кастрюлю или бочонок, добавить по вкусу лавровый лист и душистый перец, залить рассолом и закрыть деревянным кружком и небольшим гнетом. Первые 10 дней выдерживать лук при комнатной температуре, затем убрать на хранение в холодное место.

Вера Негода, г. Коростышев, Киевская обл.

Капуста-скороспелка

3 кг капусты, 5 морковок, 1 головка чеснока, 1 ст. растительного масла, 1,5 л теплой кипяченой воды, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 3 ст. л. соли.

Капусту и морковь нашинковать, чеснок растолочь. В воду добавить сахар, соль, уксус, размешать до полного растворения. Капусту с морковью перемешать, уложить в банку, залить рассолом, сверху — растительным маслом. Через сутки капуста готова к употреблению.

Капуста со сливами в свекольном соке

10 кг капусты, 3 кг слив, 500 мл свекольного сока, 15 шт. черного перца горошком, 15 шт. гвоздики, 200 г соли.

Капусту нарезать крупными кусками. Сливы разрезать пополам (резать желательно поперек, тогда кожица не будет заворачиваться), вынуть косточки. Все перемешать с солью, добавить перец, гвоздику, плотно уложить в тару и залить соком свеклы. Поставить под гнет и вынести на холод.

Капуста с яблоками, сливами и виноградом

10 кг капусты, 3 кг яблок, 2 кг слив, 1 кг винограда, веточки вишни с листьями, 240 г соли.

Капусту нарезать крупными кусками. Яблоки разрезать на 4 части, не очищая от семян. Сливы разрезать пополам, вынув косточки. Добавить виноград, соль и перемешать. На дно тары уложить веточки вишни в два слоя, затем плотно выложить капусту с фруктами и сверху — еще два слоя вишневых веточек.

Капуста с хреном и свеклой

10 кг капусты, 1 кг свеклы столовой, 300 г хрена, 100 г семян укропа, 170 г соли.

Капусту мелко нашинковать. Свеклу и хрен натереть на крупной терке. Добавить укроп, соль, перемешать и плотно уложить в тару. Поставить под гнет и вынести в холодное место.

Капуста с перцем и медом

10 кг капусты, 2 кг сладкого красного перца, 1 стручок горького перца.

Для рассола: 200 г меда, 1 Л воды, 180 г соли.

Капусту крупно нарезать. Перец сладкий нарезать крупными кусочками. Все смешать с солью, добавить горький перец (стручок положить целиком, чтобы потом легко вынуть его). Мед развести в кипяченой воде и залить этим раствором плотно уложенную в тару капусту. Положить гнет и поставить в холодное место.

Галина Нечитайло, г. Овруч

Салат «Волжский»

На 10 пол-литровых банок: 3,5 кг помидоров, 1 кг капусты, 1,4 кг перца, 0,3 кг моркови, 1 кг лука, 135 г соли, лавровый лист, перец душистый или горький черный (горошек).

Нарезать мелко капусту, переложить в эмалированную посуду, слегка посолив, и перетереть. Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 3 мм. Перец сладкий вымыть, очистить от семян, нарезать узкими полосками толщиной 5 мм. Очищенный лук нарезать кольцами толщиной 3–5 мм. Помидоры нарезать кружками толщиной 5—10 мм. Все выложить в миску, посолить так, как солят обычный салат, перемешать. Количество соли определяют по вкусу образующегося в салате сока.

Овощной смесью заполнить банки, положив на дно каждой из них 2–3 горошины душистого или горького перца, 1–2 лавровых листа. Оставшийся сок разлить по банкам. Наполненные банки стерилизовать: емкостью 0,5 и 0,7 л — 7—10 мин, литровые — 10–12 мин, — после чего герметически укупорить, прикрыть одеялом на 4–6 ч и охладить при комнатной температуре.

В зимнее время при употреблении салата можно добавить яблочный уксус, растительное масло по вкусу.

Засолка сельдерея, моркови и корней петрушки

1 кг корнеплодов, 250 г соли.

Корнеплоды нашинковать соломкой шириной 5–6 мм и длиной 1–1,5 см. Можно использовать также листья сельдерея и петрушки. Нарезанные овощи пересыпать солью, размешать и плотно уложить в небольшие банки, нажимая деревянной ложкой до появления сока. Сверху положить кусок материи и налить растительное масло слоем 1–2 см. Банки герметически закупорить и держать в темном прохладном месте.

Если имеется возможность хранить банки *в* холодильнике или погребе, можно не заливать растительным маслом, но в этом случае необходимо очень плотно утрамбовать зелень и корнеплоды в каждой банке и, заполнив банки доверху, насыпать сверху небольшой слой соли, после чего закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на холод.

Инга Короленко, г. Коростышев, Киевская обл.

Лимоны соленые

1 кг лимонов, 1 ст. соли, 3–4 ст. воды.

Лимоны тщательно вымыть. Из сырой воды приготовить раствор соли такой концентрации, чтобы на его поверхности плавало сырое яйцо, и залить этим рассолом целые, неповрежденные лимоны. Хранить в холодном месте. Подают к жареной рыбе.

Кабачки и патиссоны соленые

10 кг кабачков и патиссонов, 200 г укропа, 100 г эстрагона, 60–80 г корня хрена, 200 г листьев вишни и черной смородины, 300 г чеснока, лавровый лист, душистый перец.

Для рассола: на 1 л воды — 1 ст. л. соли.

Тщательно вымытые кабачки и патиссоны нарезать и уложить в банки, прослаивая их чесноком и пряностями. Залить холодным рассолом. Поставить банки на брожение при комнатной температуре на 2–3 дня. Затем слить рассол (либо подготовить новый), вскипятить и залить кабачки и патиссоны. Можно добавить 50 мл 6 %-го столового уксуса на 3-литровую банку. Плотно закупорить банки и хранить в прохладном месте.

Галина Нечитайло, г. Овруч

Приправа из чеснока

Свеженашинкованную зелень пропускают через соковыжималку и получают сок. Соль добавляют из расчета I ч. л. на I ст. сока. Смесь заливают в подготовленные (тщательно промытые и обработанные паром) бутылки, пастеризуют в течение 20–25 мин и закрывают детской резиновой соской. В готовое блюдо подливают несколько капель экстракта чеснока, чем и придают приправе чесночный аромат и вкус.

Чеснок употребляют в блюдах так, чтобы он не исказил и не испортил вкус приготовляемого блюда. Блюда и заготовки с чесноком не рекомендуется нагревать длительное время. В супы и вторые блюда приправу из чеснока закладывают сразу же, как только огонь выключен, но пища еще находится в кастрюле. После этого блюдо должно постоять еще 3–4 мин, чтобы чеснок «настоялся».

Иван Столяник, г. Полтава

Икра свекольная с хреном

На 2 кг свеклы требуется 200 г тертого хрена.

Средние по величине корнеплоды варят на слабом огне, охлаждают, чистят, трут на мелкой терке. Хрен чистят, пропускают через мясорубку, перемешивают со свеклой, добавляют соль, сахар и уксус по вкусу, после чего еще раз хорошенько все перемешивают, заполняют банки и закрывают крышками.

Свекольная икра хороша как гарнир к студню и картофельной запеканке.

Огурчики «Ворзельские» (старинный рецепт)

Если соленые огурцы стали вялыми, надо развести томатный соус до консистенции томатного сока, вскипятить, остудить, добавить соль, чеснок, оставшуюся с лета сушеную зелень укропа, эстрагона, петрушки, сельдерея и залить огурцы в эмалированной кастрюле. Через несколько дней огурцы станут твердыми и ароматными.

Кабачки в яблочно-масляной заливке

4 — 5 зубков тертого чеснока, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. яблочного сока.

Недозрелые кабачки очистить от кожуры, нарезать их соломкой и уложить в трехлитровую банку. Затем залить кипящей заливкой, включающей в себя воду, яблочный сок, растительное масло, сахар, соль и тертый чеснок. Тотчас закатать банку стерильной крышкой.

Пина Гавриленко, г. Чернигов

Сладкий перец, зажаренный с хреном

Растительное масло, листья сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, щепотка соли, 250 г корня хрена, 0,5 ч.л. уксуса, 2 кг мясистого красного перца.

Сладкий перец обмыть, удалить плодоножки и семена и слегка поджарить на разогретом масле, не допуская при этом, чтобы на кожице появились трещины.

Подготовленный перец опустить горячим в холодный раствор уксуса с солью и держать в нем, пока не будет готова следующая порция перца, после чего переложить его в другую посуду. Когда перец остынет, уложить его в банки, пересыпая мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым хреном, сверху покрыть листьями сельдерея и залить маслом, оставшимся после жарения. Слой масла, покрывающий овощи, должен быть толщиной не менее I—2 см. Затем накрыть банки влажным двойным целлофаном и обвязать ниткой.

Хранить в холодном месте.

Заправка из слив с чесноком

0,5луксуса, 1 ч. л. соли, 350 г сахара, 1 зубок чеснока, 6 луковиц, 1,3 кг слив, молотые специи — по вкусу.

Очистить и нарезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса, пока они не станут мягкими. Вымыть и очистить от косточек сливы.

Когда лук и чеснок будут готовы, добавить сливы, сахар, специи в кастрюлю и варить очень медленно, пока не растает сахар. Кипятить на небольшом огне до тех пор, пока сливы можно будет размять в однородную массу деревянной ложкой. Когда масса загустеет, разлить ее по банкам и закупорить.

Заготовка из сливы, помидоров и физалиса

Помидоры, сливы, физалис.

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. яблочного уксуса, базилик и эстрагон — по 1 веточке, 100 г сахара, 2 ст. л. соли.

Взять физалис, очистить от оболочки, обдать кипятком, протереть каждый плод. Сливы, томаты и физалис наколоть вилочкой, подержать в крутом кипятке 1 мин. Затем аккуратно уложить в баночки, тут же залить кипящим маринадом. Дальше нужно пастеризовать, а затем закатать в банки.

Галина Нечитайло, г. Овруч

Приправа из баклажанов

Баклажаны, соль, перец.

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2–3 ч. Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху подсолнечным маслом. Герметично закройте и храните в холодном месте.

Зимняя окрошка

200 г хрена, 300 г зелени укропа, 300 г свежих огурцов, 150 г соли.

Хрен натереть на мелкой терке, укроп мелко нарезать. Огурцы натереть на крупной терке. Все перемешать с солью. Смесь хорошо хранится в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике.

Ольга Картон, г. Житомир

Капустный салат с томатами

2,5 кг красных помидоров, 2,5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука-порея, 0,5 л воды, 0,5 л растительного масла, 6 шт. болгарского перца, 18 ст. л. промытого и залитого кипятком на 5 мин риса, 200 г сахара, 4 ст. л. соли.

Маринад: на1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 4 ч. л. уксусной эссенции (25 %).

Капусту мелко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке, помидоры и перец нарезать кубиками, лук-порей — кольцами. Все смешать с рисом, посолить, добавить растительное масло, воду и сахар, варить 50 мин на медленном огне. Залить маринадом, пастеризовать при 85 °С литровые банки 10–20 мин, трехлитровые — 30 мин. Закатать горячими, перевернуть и укутать.

Квашение капусты

Квашенная капуста — вкусный и питательный продукт. Витамин С, содержащийся в значительном количестве в капусте, при квашении хорошо сохраняется. Для квашения пригодны все поздние и среднеспелые сорта капусты, имеющие большое количество сахара. Кочаны капусты должны быть свежие, чистые, с белыми и негрубыми листьями. Чем белее и плотнее кочаны, чем больше они содержат сахара, тем лучшего качества получается квашеная капуста. Кочаны очищают, удаляя верхние зеленые, грязные, вялые и поврежденные листья. Кочерыжку обрезают, а кочаны разрезают на 2 или 4 части вдоль кочерыжки, которую затем удаляют. Капусту шинкуют ножом или ручной шинковкой или нарезают ножом. Ручная шинковка представляет собой деревянный желоб, на дне которого укреплено несколько остро отточенных ножей; для ножей можно использовать старое полотно ленточной пилы. В желоб, установленный на деревянном корыте, вставляют ящичек бездна. Кочаны вкладывают в ящичек, который двигают вдоль желоба вперед и назад. Капуста режется ножами тонкой стружкой и падает в корыто; ширина стружки — 5–6 мм. Нарезают капусту вручную острыми ножами или тяпками — сечками. Шинкованную или нарезанную капусту надо немедленно перемешать с солью и морковью и уложить в бочки. Дно бочки устилают целыми листьями капусты. Соль должна быть чистая и мелкая. В капусту кладут ее 2,5 % (2,5 кг на 100 кг капусты).

Морковь тщательно моют, чистят и режут кусочками или четырехугольными пластинками.

В капусту можно положить лавровый лист или семена тмина и аниса (20–30 г на 100 кг капусты).

Для улучшения вкуса капусты в нее кладут яблоки. Пряности и яблоки распределяют по мере заполнения бочки. Во время заполнения бочки каждый слой капусты тщательно утрамбовывают деревянной трамбовкой или руками. При этом удаляется воздух и лучше выделяется сок. Яблоки укладывают в лунки, чтобы их не помять при трамбовке.

Бочки можно заполнять выше бортов, так как при брожении капуста оседает. Сверху капусту покрывают целыми листьями, затем чистой марлей в 2 слоя, поверх которой кладут деревянный круг и тщательно вымытый и ошпаренный груз. Вес груза должен составлять приблизительно 10 % от веса капусты (10 кг на 100 кг капусты). В качестве груза можно применять булыжник. Наилучшим гигиеническим грузом в домашних условиях

являются стеклянные бутыли, наполненные водой.

Известковые камни и песчаник, а также железный груз применять нельзя, так как они разъедаются молочной кислотой и портят квашеный продукт. Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. При отсутствии на поверхности капусты рассола груз нужно увеличить, так как без рассола капуста испортится.

Капусту можно заквасить целыми кочанами. При этом очищенные кочаны укладывают в бочки, накрывают деревянным кругом, на который кладут груз, и заливают 6 %-м рассолом (600 г соли на 10 л воды).

Брожение капусты начинается на второй или третий день. Наиболее благоприятная температура — + 18–20 ˚С. При такой температуре брожение заканчивается за 9—12 суток; при температуре — + 25–30 ˚С оно проходит быстрее и заканчивается за 7–8 суток. Однако быстрое брожение ухудшает вкусовые качества капусты и понижает ее стойкость к хранению — в капусте может появиться слизь. Замедленное брожение, при температуре ниже 15 ˚С, также ухудшает вкус капусты, в ней остается горечь.

Во время брожения в капусте образуются газы с неприятным запахом, для удаления которых ее необходимо через 3–4 дня протыкать до дна бочки в нескольких местах заостренным деревянным колом. Появившуюся на поверхности пену надо снимать, так как в ней имеются микроорганизмы, вызывающие порчу капусты. К концу брожения рассол становится светлым, теряет горечь и имеет приятный солено-кислый вкус.

Готовая капуста должна быть сочной, хрустящей при раскусывании, кисловато-солоноватой на вкус, иметь приятный запах. Цвет ее светло-соломенный или с желтоватым оттенком.

Нужно следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Плесень, появившуюся на поверхности, необходимо удалять, а круг и груз ошпаривать. Бочки с капустой хранят в подвалах, погребах, ледниках при температуре от 0 до + 6 ˚С.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

Тщательно промытую морковь очищают и нарезают лапшой или измельчают на крупной терке. Смешать морковь с

нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

Капуста белокочанная, квашенная кочанами в рассоле

Заливка: на 1 л воды — 40 г соли.

Кочаны одинакового размера очистить от кроющих листьев, обрезать кочерыги. Уложить кочаны рядами в бочку. Сверху накрыть листьями, холстом, положить деревянный кружок и гнет. Залить рассолом и далее делать по рецепту «квашенная капуста».

Капуста цветная квашенная

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли, 3 г лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 мин в кипящей подкисленной или подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной (бланшированная капуста в дальнейшем не буреет). Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить, как обычно. Можно класть целые яблоки — в этом случае подбирают плоды средней величины. Целые яблоки кладут только после того, как вся капуста утрамбована и пустила сок.

Кабачки с яблочками

1 кг кабачков, 500 г яблок, 300 г моркови, 50 г укропа (стеблей).

Маринад: на 1 л воды — 150 мл 9 %-го уксуса, 1 ст. л. соли,2 ст. л. сахара.

Кабачки и яблоки нарезать кубиками, морковь — брусочками. Приготовить маринад. На дно банки уложить укроп, сверху — плотно овощи, залить маринадом. Пастеризовать при 90 ˚С: пол-литровые банки — 15 мин, литровые — 20 мин. Закатать, перевернуть до полного охлаждения, хранить в темном прохладном месте.

Редька с луком в маринаде

Маринад: 1 л воды, 200 г сахара, 250 мл яблочного уксуса, 50 г соли, зонтики укропа, эстрагон, листья черной смородины.

Черная редька, мелкий репчатый лук — в равных долях.

Редьку вымыть, очистить от кожуры. Лук очистить, промыть в холодной воде. Уложить все в банки, добавить укроп, эстрагон и листья смородины. Сварить маринад из воды, сахара, соли и уксуса, остудить и холодным залить овощи. Можно закрыть полиэтиленовыми крышками. Через 7 дней овощи готовы к употреблению. Хранить в холодном месте.

Салат из зеленых помидоров с луком и перцем

1 кг зеленых помидоров, 1/2 кг репчатого лука, 3–4 сладких перца.

Маринад: на 1 л воды — 70 мл столового (6 %) уксуса, 1 ст. л. сахара, 50 г соли.

Помидоры обдать кипятком, охладить, нарезать ломтиками и, соединив с кольцами репчатого лука и полосками сладкого перца, перемешать. В салат добавить зелень укропа, соль, сахар, перец, плотно уложить в стерильные банки, залить кипящим маринадом и стерилизовать 0,5-литровые банки 10 мин, литровые — 20 мин, в конце добавить 1 ст. л. растительного масла. Закатать банки и охладить.

Солянка «Капустная»

4 кг капусты, 250 мл подсолнечного масла, 1 кг моркови, 250 г томатного соуса, 0,5 кг лука, 100 мл уксуса, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Овощи нарезать, добавить масло, соус, соль, сахар и варить 1 ч. За 5 мин до конца варки добавить уксус. Закатать в стерилизованные банки.

Соленые вешенки (горячий способ)

1 кг вешенок, 60-100 г соли, 1–2 ст. л. уксуса.

Отваренные в течение 5—10 мин шляпки перекладывают в стерильные стеклянные банки и заливают прокипяченным рассолом: на 1 кг грибов 60—100 г соли, перец, пряности по вкусу. После этого банки закрывают полиэтиленовыми крышками и хранят в прохладном помещении. Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней.

Для длительного хранения в рассол добавляют столовый уксус (1 ст. л. на 1 л рассола). Банки закатывают металлическими крышками и хранят в прохладном помещении.

Помидоры соленые в пакетах

Красные (крепкие) или бурые помидоры сложить по 1–2 кг в полиэтиленовые пакеты.

В каждый пакет положить специи (как для засолки огурцов, плюс небольшие кусочки жгучего перца).

Залить пакет рассолом и завязать его (скрутить в жгут), выпустив из него весь воздух. Пакеты складывать в бочку или бак. Уложив пакеты, залить их сверху рассолом так, чтобы пакеты были покрыты не менее, чем на 4–5 см. Можно чуть-чуть пригрузить сверху так, чтобы пакеты не всплыли. При появлении плесени на рассоле убирать ее. Если воздуха в пакетах нет, то там плесени не будет.

Рассол: на 1 л холодной воды -2 ст. л. соли (лучше крупного помола).

Маринованные помидоры готовы через недельки две-три и хранятся по 2–3 года. Тузлук очень хорош, выпивается обычно без остатка!

Вера Негода, г. Короетышев, Киевская обл.

Грибная икра

2 кг вареных грибов, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, соль, растительное масло.

Вареные грибы пропустить через мясорубку и обжарить на растительном масле. Лук и морковь обжарить и перемолоть. Все смешать и тушить 2 ч. Выложить в стерилизованные банки.

Ассорти с баклажанами

5 баклажанов, 5 сладких перцев, 8 помидоров, 5 луковиц, 1 ст. растительного масла, 0,75 ст. уксуса, 150 г сахара, 2 ст. л. соли.

Все нарезать и потушить в духовке 1 ч. Закатать в стерильные банки.

Моченые яблоки

На 10 л воды — 1 г сахара, 3 ст. л. горчицы, 100 г соли.

В воду добавить сахар, горчицу, соль, вскипятить, охладить. На дно бочки положить солому или листья вишни и смородины, затем выложить яблоки и залить заливкой.

Салат «Репка»

1 кг репы, 1 кг моркови, 500 г сладкого перца, 500 г лука, 5 зубчиков чеснока, душистый перец горошком, зелень, лавровый лист.

На каждую банку емкостью 0,5 л: по 1 ст. л. 9 %-го уксуса, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли.

Репу и морковь очистить, сварить до полуготовности и нарезать кубиками. Сладкий перец бланшировать, затем нарезать полосками. Нарезать очищенный лук, чеснок и зелень. Все перемешать. На дно каждой банки положить душистый перец, лавровый лист, налить по 1 ст. л. уксуса, уложить овощи, добавить по 1 ч. л. сахара и соли. Залить кипятком, накрыть крышками, стерилизовать 10 мин. Банки закатать.

Салат

2 кг красной свеклы натереть на крупной терке.

По 0,5 кг помидоров, яблок, сладкого перца, баклажанов пропустить через мясорубку. Добавить 300 мл растительного масла, соль, горький перец, сахар по вкусу. Тушить 35 мин. Затем добавить 200 г чеснока, пропущенного через мясорубку. Тушить еще 10 мин. Разложить по банкам, закатать.

Людмила Волкова, г. Полтава

Арбузы «Чудо»

В стерилизованные банки уложить дольки арбуза без корки, залить кипятком на 10 мин, закрыть крышкой (слабо).

Слить воду в кастрюлю, добавить 1 ст. л. с горкой соли, 2 ст. л. с горкой сахара, закипятить, а в бутыль положить 1 ч. л. без горки лимонной кислоты, залить кипятком, закатать.

Галина Райнова, г. Мелитополь

Помидоры маринованные

Помидоры хорошо промыть и сухие сложить в банки.

Залить помидоры кипящей водой и тут же слить. Сразу же вновь залить кипящей водой и через 5 мин слить.

Сразу после сливания второй воды залить кипящим рассолом и закатать банки (крышки лучше предварительно прокипятить в течение 5-10 мин).

Рассол: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 0,25 ч. л. лимонной кислоты, 3 ст. л. сахара, 1–2 горошины душистого перца.

Иван Столяпик, г. Полтава

Щавель для зеленого борща

Щавель, петрушку, укроп помыть, нарезать, сложить в кастрюлю, предварительно налив на дно немного воды, поставить на огонь, довести до кипения, проварить 2–3 мин, разложить по банкам и закатать. Не солить.

Закатка грибов

1. В большую эмалированную кастрюлю положить грибы (примерно 10 кг), 400 г соли, налить 2 л воды, кипятить. Когда грибы перестанут выделять темную пену, которую надо снимать шумовкой, положить несколько лавровых листьев, штук 10 горошин душистого перца, столько же гвоздики, немного корицы, бадьяна (если есть), укропа, петрушки, а также 2–3 ч. л. сахара. В конце варки, когда грибы осядут на дно кастрюли, а маринад сделается прозрачным, обязательно добавить 100–180 мл уксусной эссенции.

2. 1 кг сырых грибов залить 0,5 ст. воды и 0,5 ст. столового уксуса, добавить 3 лавровых листа, 1,5 ст. л. соли, по 5–6 шт. перца, гвоздики, немного корицы, 3 г зелени укропа.

Все пряности добавлять в кипящую воду лишь после того, как будет снята пена. Варить в маринаде, осторожно помешивая, 20 мин.

3. На 1 л воды добавить 5 г соли, 8 мл уксуса, на кончике ножа лимонной кислоты, 2 лавровых листа, немного корицы, 2 шт. гвоздики, 3 горошины душистого перца.

Грибы варить в маринаде 15 мин, охладить, залить в стеклянные банки и поставить в сухое прохладное место. Не следует забывать о хрене. Листья и корни хрена, положенные в грибы при засолке, не только придают им пряную остроту, но надежно защищают от раскисания и порчи. Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а листья вишни — аппетитную хрумкость и крепость. Большинство грибов лучше солить без лука. Он быстро теряет свой аромат, легко закисает. Лавровые листья, брошенные в кипящие опята и боровички, придают им особенно пряный аромат.

Рекомендуется класть в маринад также немного корицы, гвоздики, бадьяна.

Маринование грибов

Для маринования рекомендуется брать белые грибы, подберезовики и подосиновики, а также маслята и осенние опенки. Грибы для маринования брать молодые, крепкие и без малейшей червивости. Каждый вид грибов следует мариновать отдельно. Грибы очистить, рассортировать, обрезать ножки, у маслят удалить кожицу, добавить уксус и соль, затем сложить в посуду, приступить к варке. Когда вода закипит, снять образовавшуюся пену, положить пряности и варить еще 20–25 мин, все время осторожно перемешивая. Когда грибы будут готовы (осядут на дно), снять их с огня и дать остыть, затем переложить в стеклянную посуду.

На 1 кг грибов — 1,5 ст. л. соли, 1/2 ст. уксуса, 1 лавровый лист 3 горошины черного перца, 3 шт. гвоздики, чуть-чуть корицы, 2–3 г зелени укропа.

Соление грибов по-уральски

На 1 кг отваренных грибов -2 ст. л. соли, 4 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 3 шт. гвоздики, 5 г зелени укропа, 2 листика черной смородины.

Или: на 1 кг отваренных грибов -1,5 ст. л. соли, 15 г зелени укропа, 2 луковицы, 10 г лимонной кислоты.

Или: на 1 кг отваренных грибов -2 ст. л. соли, 5 горошин душистого перца, 7 горошин черного перца, молотый красный перец — на кончике ножа, 20 г зелени укропа, 2–3 листика черной смородины.

Горячая засолка

Производится следующим образом. Грибы очистить, рассортировать; у белых; подберезовиков и подосиновиков обрезать ножки, которые можно засолить отдельно от шляпок. Крупные шляпки можно разрезать на 2–3 части. Подготовленные грибы промыть холодной водой. В кастрюлю влить 1/2 ст. воды (на 1 кг грибов), положить соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, положить грибы, потом тщательно снять пену, после чего положить перец, лавровый лист, другие приправы и варить при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: белые грибы, подосиновики и подберезовики — 20–25 мин, волнушки и сыроежки — 10–15 мин. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренные грибы аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов. Грибы бывают готовы к употреблению через 40–45 дней.

На 1 кг грибов — 2 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 3 шт. гвоздики, 5 г зелени укропа, 2 листа черной смородины.

Холодная засолка

Используют для засолки рыжиков, груздей, волнушек, сыроежек. Грузди, волнушки, сыроежки надо положить в холодную воду на 5–6 ч, а рыжики только промыть.

Подготовленные грибы уложить рядами в бочонки или

стеклянные банки и пересыпать солью. После посола грибы накрыть деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него груз. Когда грибы осядут, добавить к ним новые, чтобы наполнить посуду. После заполнения посуды, примерно через 5–6 дней, проверить, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, надо увеличить груз. До готовности грибов должно пройти 1–1,5 месяца.

На 1 кг грибов — 50 г соли для груздей, волнушек и сыроежек и 40 г для рыжиков.

Советы по засолке грибов

Перед тем как солить, сырые грибы обязательно вымочить в холодной воде, сменяя воду несколько раз: рыжики — 4 ч; волнушки, белянки — 1 день; грузди, подгрузди — 2 дня; валуи — 2–3 дня (потом обдать еще кипятком).

По-вятски- 1

Рыжики совсем не вымачивать, грузди, подгрузди, белянки, волнушки вымачивать 5 дней, валуи отварить.

По-вятски-2

Белые, подосиновики отваривать I—2 мин; лисички, свинушки — 20–25 мин; волнушки и белянки сначала залить кипятком, выдержать полчаса, сменить воду, затем отварить в течение 15 мин. Теперь о сроках засолки. Рыжики, посоленные холодным способом, можно есть через 5 дней. Грузди и подгрузди готовы только через 30 дней; волнушки, белянки — через 40; валуи — через 50. Все грибы, посоленные горячим способом, усаливаются намного быстрее.

По-московски-1

Грузди, подгруздки, белянки, волнушки, валуи вымачивать в подсоленной воде 3 дня.

По-московски-2

Грузди, подгрузди, сыроежки отваривать 5 мин, белые, подберезовики, подосиновики, маслята — 5–7 мин.

По-орловски

Ни в коем случае не солить грибы сырыми! Непременно отварить. Они и душистее становятся, и легче для желудка.

По-белорусски

Подберезовики, маслята, моховики, козляки, опенки отваривать примерно 5–8 мин; белые, подосиновики, шампиньоны — 8—10 мин; лисички — 12–15 мин, валуи — 15–20 мин.

Грибы жареные в уксусе

Грибы очистить, промыть, подсушить, обжарить в сильно разогретом растительном масле. Переложить в мелкую посуду, охладить. И уже холодные грибы уложить в банки, перекладывая дольками чеснока, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Туда же положить предварительно проваренные в подсоленной воде до полуготовности кружочки моркови и нарезанные крупной соломкой корни сельдерея. В оставшееся после обжарки грибов масло добавить уксус и соль (по вкусу), довести до кипения, снять с огня, охладить и залить грибы, налив предварительно в банки растительное масло слоем толщиной в 2 пальца. Закрыть.

Солёные грибы

В зависимости от вида грибов их солят 2 способами.

Горячий способ

10 кг грибов (подосиновики, подберёзовики, опята и маслята), 500 г соли, 35–40 горошин чёрного перца горошком, чёрный перец, лавровый лист, гвоздика.

После сортировки грибы многократно промываем холодной водой. В кастрюлю наливаем воду из расчёта 1 ст. на 1 кг грибов, кладём соль и после закипания — грибы. Во время варки, помешивая, добавляем специи и удаляем пену. Если грибы нарезать крупно, их надо варить чуть больше 30 мин, если мелко — 15–20 мин. Готовые грибы опускаются на дно кастрюли. После охлаждения грибы закладываем в бочонок, пересыпая пряностями, и закрываем кружком с лёгким гнётом. Пробовать солёные грибы можно не раньше, чем через месяц.

Холодный способ

10 кг грибов (рыжики, грузди, подгруздки, волнушки, сыроежки), 400 г соли, душистый молотый перец, лавровый лист, укроп, чеснок.

Все грибы, кроме рыжиков, заливаем холодной водой и ставим на сутки в холодное место. Потом воду сливаем, подготовленные грибы ополаскиваем чистой водой и выкладываем в кадку слоями, пересыпая каждый слой солью и пряностями. Грибы также держат под гнётом. Грибы можно есть через 1,5 месяца.

Маринованные вешенки

1 кг грибов промыть под проточной водой. В большой кастрюле вскипятить воду, положить в кипящую воду грибы (не нарезая) и проварить 15 мин. Вынуть шумовкой, нарезать кусочками и переложить в другую кастрюльку.

Приготовить маринад (из расчета на 1 кг вешенок): в 1 л отвара, в котором варились грибы, добавить по 1 ст. л. сахара и соли, несколько лавровых листочков, 7—10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 5–7 палочек гвоздики и закипятить. Когда закипит отвар со специями, влить в него 150 мл уксуса (я добавляю специальный шашлычный уксус с розмарином и прочими пряностями).

Полученным маринадом залить грибы и поставить в холодное место на сутки. Потреблять с луком и растительным маслом.

Маринованные грибы

Для маринования подходят те же грибы, что и для жарки: белые, подберезовики, подосиновики, маслята. моховики, козлята (это которые на болотах растут), зеленушки и даже лисички. Грибочки должны быть маленькие, чем меньше — тем лучше, и обязательно крепкие. Если гриб большой, больше 5 см в диаметре, и рыхлый, то в готовом виде он будет просто некрасивым на вид, а на зубах мягким, как медуза. Не становятся мягкими только лисички и зеленушки, даже большие. Не знаю, маринует ли лисички еще кто-нибудь, кроме меня, но я уже многократно их проверила и осталась результатом довольна. А еще лисички по 2–3 штучки можно добавлять в банки к другим грибам просто для красоты. Мариновать разные грибы можно и в одной банке, а вот отваривать лучше каждый вид в отдельной посуде, так как время варки у всех разное, а от темных моховиков и подосиновиков могут потемнеть и другие грибы.

Грибы почистить, помыть, отрезать ножки, а шляпки положить в холодную, чуть подсоленную воду и довести до кипения. Варить грибы нужно до тех пор, пока они не начнут оседать на дно (это примерно минут 10–20), и обязательно при закипании нужно снять грязную пену. Затем эту воду надо слить, залить грибы маринадом и покипятить все вместе еще минут 5. А на слитом отваре из белых, маслят, подберезовиков и подосиновиков выйдет еще и чудесный супчик.

Чтобы приготовить вкусный маринад, нужно вскипятить 1 л воды, всыпать туда 2 ст. л. каменной соли и обязательно 2–3 ст. л. сахара. Вот, как ни странно, сахарный песок и придает грибам особый вкус, делает маринад более мягким. С кипящего рассола снимите пенку и только тогда положите в него пару листиков лаврового листа, с десяток горошин черного перца и штук 5–8 душистого, штук пять соцветий гвоздики и кусочек (примерно квадратный сантиметр) коры корицы. После того, как газ под рассолом выключили, влейте в него 3 ч. л. пищевой уксусной кислоты.

Не раскладывайте сразу грибы по банкам, а дайте им постоять еще денек в маринаде в той же кастрюле и в прохладном месте. За это время они успеют промариноваться и пропитаться всеми ароматами специй.

После этого попробуйте грибы на вкус. Возможно, вам покажется, что немного чего-то не хватает: соли, сахара, уксуса маловато. Чего не хватает, того и добавьте, все на ваш вкус, а если пересолили, то просто подлейте в маринад кипяченой воды.

Маринад должен быть соленовато-кислосладким.

После всех добавок дайте грибам еще немного постоять и помариноваться и опять попробуйте. Как только вы останетесь довольны вкусом грибов, тогда их можно и по банкам разложить. Они замечательно хранятся в холодильнике в банках под обычными пластиковыми крышками. А если вы хотите грибы закатать, то опять вскипятите их, разложите по стерильным банкам и тут же укупорьте.

Если у вас все же случилась такая неприятность, как небольшая плесень на грибах (в незапечатанных банках), то не впадайте в панику, а промойте их в проточной воде, сварите новый маринад и проварите в нем грибы. Уверяю, что все будет в порядке.

Рыжики солёные

Если вам посчастливится собрать рыжиков хоть немного, то при засолке не мешайте их с другими грибами, а посолите их отдельно, хоть в маленькой баночке, и вы будете покорены этим вкусом и запахом навсегда. Существуют рыжики еловые и сосновые. Еловые растут, естественно, в еловом лесу, они не очень крупные, цвет у них какой-то рыже-зеленый, и они довольно часто бывают червивыми. Еловые рыжики я стараюсь не солить, они при засолке приобретают некрасивый буро-темно-зеленый цвет и иногда какой-то аптечный запах. Как мне объяснили, такой запах зависит от земли, на которой выросли эти грибы. Но в жареном виде и в пирогах такие рыжики очень вкусные. Солить нужно сосновые рыжики, иногда их еще называют луговыми, так как они часто растут на лугу у кромки леса. Они яркие, жирные, ароматные и при засолке такими же рыженькими и остаются.

Первое правило при засолке рыжиков — их нельзя мыть! Их позволительно только почистить ножичком, а шляпку обтереть влажной тряпочкой. Ну какая на них может быть грязь — так только, мусор лесной.

Второе правило — в рыжики не кладут никаких специй! Только соль, лучше каменную, но ни в коем случае не йодированную. Соли на 1 кг грибов потребуется 1 ст. л. с едва заметной горкой, а точнее — 30 г.

Дальше все просто — рыжики укладываются в банку (кадку, кастрюльку) слоями шляпкой вниз, пластинками вверх и присыпаются солью, потом опять грибы, и опять соль. Грибы быстро дают сок и оседают, и еще их нужно иногда аккуратно придавливать рукой, чтобы их больше вошло в банку. Вот и все. Остается только положить на них сверху чистую тряпочку и гнет (какой-нибудь груз), чтобы грибы были полностью покрыты соком.

Если вы солите рыжики в банке, то удобно их прижать двумя перпендикулярно уложенными деревянными палочками, чтобы они упирались в плечики банки. При комнатной температуре грибы выдерживают 2–4 дня. За это время они начнут бродить, и часть сока может даже убежать из банки. Поставьте заранее банку на тарелку, чтобы убежавший рассол потом, когда брожение кончится, обратно в банку и слить. Хранить рыжики нужно в холодном месте, но не на морозе. Если на поверхности грибов вы вдруг увидите плесень, то не пугайтесь и не выбрасывайте грибы, а просто удалите плесень и смените тряпочку на чистую.

При соблюдении этих нехитрых правил рыжики абсолютно не изменят свой цвет.

Салат «Просто чудо»

3 кг кабачков, 1 кг свежих грибов, 1 кг помидоров, нарезанная зелень укропа и петрушки, растительное масло, сливочное масло, мука, перец и соль по вкусу.

Молодые кабачки очистить, нарезать кружками. Посолить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон. У грибов отрезать шляпки, промыть, отварить в соленой кипящей воде (I ст. л. соли на 1 л воды) 3–4 мин. Охладить, тонко нарезать, потушить на сковороде до испарения жидкости. Добавить немного сливочного или топленого масла, обжарить. Помидоры помыть, нарезать кружочками. Посолить, поперчить, обжарить на растительном масле. Смешать кабачки и грибы. Тушить 5–8 мин. Добавить помидоры, рубленую зелень укропа и петрушки. Тушить еще 3–5 мин. Горячую массу разложить в подготовленные 0,5 л банки. Стерилизовать 30–35 мин. Закатать.

Галина Нечитайло, г. Овруч

Салат из редиса (заготовка на зиму)

3 кг редиса (без ботвы), 800 г зеленого лука, 2–3 пучка зелени петрушки, 70–80 г соли, 200 г 6 %-го уксуса, 300 мл растительного масла, 100 мл горького перца.

Выход: 10 банок (0,5 л).

Редис промыть, обрезать кончики, нарезать кружочками, мелко нарезать промытые лук и петрушку, все тщательно перемешать.

Подсолнечное масло кипятить 5—10 мин и чуть-чуть охладить. В это время приготовить маринад: вскипятить воду, добавить соль, горький перец, после охлаждения (60–70 °С) добавить уксус.

Банки емкостью 0,5 л простерилизовать (каждый использует свой способ). На дно этих банок влить по 3 ст. л. прогретого масла, уложить овощную смесь, залить маринадом, накрыть крышкой и стерилизовать 15–20 мин.

Цветная капуста

Очищенную и разделенную на мелкие соцветия цветную капусту пробланшировать 2–3 мин в кипящей воде с добавлением 1 %-й соли, охладить, плотно уложить и заморозить. Срок хранения — 6 мес.

Салат из моркови

1,5 кг моркови натереть, по 1,5 кг сладкого перца и лука нарезать соломкой, 3 кг помидоров пропустить через мясорубку. Все смешать, добавить 1 ст. сахара, 0,5 л масла, 2 ст. л. соли, кипятить 30 мин. Добавить 250 мл 9 %-го уксуса и еще 15 мин кипятить, закатать.

Салат из редиса (На 10 пол-литровых банок)

3 кг редиса, 800 г зеленого лука, 90 г зелени петрушки, 80 г соли, 200 мл уксуса, 300 мл растительного масла, 20 г горького перца.

Редис нарезать пластиночками, нашинковать зеленый лук и петрушку. Подсолнечное масло прокипятить и охладить. Приготовить заливку: в кипящую воду добавить соль и горький перец. Охладить и добавить уксус. На дно стерилизованных банок налить по 3 ст. л. масла, уложить овощную смесь, залить маринадом и стерилизовать под крышками 15–20 мин. Закатать.

Фасоль с зеленью

5 кг фасоли, 500 г болгарского перца, 3–5 пучков зелени петрушки, перец горошком — по вкусу, 300 г чеснока, **5** ***г томатной пасты или воды, 200 г сахара, 200 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 100 г соли.***

Фасоль замочить в теплой воде на 12 ч; чеснок, петрушку, болгарский перец нарезать. К нарезанной массе добавить все компоненты (кроме уксуса), соединить с фасолью, тщательно перемешать, довести до кипения и кипятить 15 мин. Снять с огня, добавить уксус, перемешать и быстро разложить в стерилизованные банки. Закатать.